

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 02 au 06 mars 2026 VACANCES ZONE C

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
taboulé	potage	laitue iceberg vinaigrette ciboulette	carottes râpées	velouté légumes verts
pilon de poulet rôti sauce américaine	rôti de bœuf VBF froid et mayonnaise	pizza royale* <i>pizza fromage (emmental)</i>	colin d'Alaska pané et citron	mezze penne végé à la napolitaine (mezze penne, tomate, mozzarella)
trio de légumes BIO	purée de potiron et de pdt	duo de courgettes jaune et verte persillées	petits pois CE2	yaourt BIO parfum vanille
fromage frais sucré	mimolette	petit fromage frais arôme	gouda BIO #	fruit frais BIO #
fruit frais	fruit frais	madeleine caramel beurre salé local circuit court	gélifié parfum vanille nappé caramel	goûters :
goûters :	baguette pâte à tartiner produit laitier frais	goûters :	baguette beurre et miel fruit frais	goûters :
cake pépites chocolat à la coupe local cc compote pomme HVE lait nature	céréales lait nature fruit frais	céréales lait nature fruit frais	pain de mie fromage à tartiner jus de pomme	

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements

Légendes :

VPF = Viande Porc Française

RAV = Race à Viande

VPF = Viande Porc Française

* = Plat contenant du porc

LR = issu de Label Rouge

= Aide UE à destination des écoles

menu végétarien

BIO = produit issu agriculture biologique

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

Equivalent EGALIM

CE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau

2

pdt = pomme de terre

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 09 au 13 mars 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté légumes BIO rôti de porc* et saucisse strasbourg * saucisses végétales pdt et chou choucroute yaourt arôme fruit frais	œufs dur et mayonnaise palets fromagers emmental chou-fleur CE2 sauce blanche suisse aux fruits BIO biscuit gaillardise saveur fraise	concombres aux olives riz à l'oriental végé carré de l'est spécialité pomme abricot	salade de lentilles aux épices sauté de bœuf VBF sauce goulash haricots plats et pdt edam individuel fruit frais BIO #	salade des champs BIO (carottes BIO et chou-fleur BIO) haché au saumon sauce citron semoule BIO et ratatouille tomme à la coupe liégeois parfum chocolat
goûters : croissant petit fromage frais sucré nectar multifruits	goûters : baguette barres chocolat lait fruit frais	goûters : baguette pâte à tartiner fruit frais	goûters : gaufrette parfum chocolat cocktail de fruits au sirop lait nature	goûters : baguette gelée groseille fromage frais sucré

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements

Légendes :

VBF = Viande Bovine Française
RAV = Race à Viande

VPF = Viande Porc Française

* = Plat contenant du porc
LR = issu de Label Rouge

= Aide UE à destination des écoles

menu végétarien

BIO = produit issu agriculture biologique

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée
Equivalent EGALIM

CE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau

2

pdt = pomme de terre

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 16 au 20 mars 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade du boucher* (pdt, cervelas*, ciboulette) salade de mezze penne au curry	MENU Irlande Saint Patrick salade verte vinaigrette à la menthe shepherd's pie végé	velouté poireaux et pdt cubes de colin d'Alaska sauce crémeuse beignets de légumes fromage frais sucré	betteraves vinaigrette mimosa saucisses * sauce rougail chili sin carne riz et haricots rouges (séparés) fromage à tartiner	salade de pépinettes printanière falafels et sauce blanche froide ciboulette julienne de légumes (carottes, courgettes, céleri, chou-fleur)
émincés de poulet issu de LR sauce créole	bûche au lait de mélange <u>crème dessert saveur vanille</u>	fruit frais	fruit frais	<u>gouda BIO #</u> éclair parfum chocolat
haricots verts BIO (échalote et persil)				
yaourt arôme local et cc CE2 (Perche)				
fruit frais				
<u>goûters :</u> pain de mie fromage à tartiner jus d'orange	<u>goûters :</u> brioche tranches x2 produit laitier frais sirop de menthe	<u>goûters :</u> baguette confiture fraise gélifié parfum vanille	<u>goûters :</u> céréales lait nature spécialité pomme framboise	<u>goûters :</u> baguette pâte à tartiner fruit frais

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements

Légendes :

VBF = Viande Bovine Française
 RAV = Race à Viande

VPF = Viande Porc Française

* = Plat contenant du porc

LR = issu de Label Rouge

= Aide UE à destination des écoles

menu végétarien

BIO = produit issu agriculture biologique

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

Equivalent EGALIM

CE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau

2

pdt = pomme de terre

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 23 au 27 mars 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
carottes râpées	pâté de foie* et cornichon <i>terrine de légumes</i>	salade arlequin (tomate, maïs, petits pois)	chou blanc rémoulade	velouté de légumes BIO
rôti de porc* issu de LR sauce robert <i>bouchées de blé</i>	émincés de poulet sauce à l'indienne	cheeseburger VBF	garniture provençale végé	poêlée de hoki doré au beurre
brocolis persillés et pdt	lentilles CE2 aux carottes	frites et ketchup	semoule BIO	épinards sauce blanche et riz
camembert	edam à la coupe	petit fromage frais arôme	yaourt BIO sucré local circuit court	fromage croc lait BIO #
mousse chocolat	fruit frais BIO #	ananas frais	lingot marbré local circuit court	fruit frais
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
baguette confiture abricot petit fromage frais arôme	moelleux citron produit laitier frais sirop de grenade	baguette barre chocolat au lait pêche au sirop	baguette fromage à tartiner fruit frais	pain chocolat produit laitier frais jus de pomme

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements

Légendes :

VPF = Viande Porc Française
RAV = Race à Viande

VPF = Viande Porc Française

* = Plat contenant du porc
LR = issu de Label Rouge

= Aide UE à destination des écoles

menu végétarien

BIO = produit issu agriculture biologique

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée
Equivalent EGALIM

CE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau

2

pdt = pomme de terre